
مطبخ
مامي
كيك و حلويات
عربية & فرنسية
100%
95 دج
فقط
19 وصفة مصورة
سهلة التحضير
السيدة بوغلوس نادية
سلسلة متوفرة
Cuisine
Mamie
Cakes & Gâteaux
Arabe & Français
Votre guide de préparation de délicieuses recettes
Réussite et Garantie
100%
Etape par Etape
95 DA
Seulement
19 Recettes en photos
Faciles à préparer
Mme Boughalous Nadia
Collection Disponible

Cake au yaourt

كيك بالياغورت



Ingrédients

- 1 pot de yaourt (goût au choix)
- 1 pot de beurre fondu
- 3 pots de sucre cristallisé
- 3 pots de farine (SIM)
- 1 C. à café de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pomme râpée
- Zeste d'1 citron
- 2 œufs



المقادير

- 1 وعاء ياغورت (ذوق حسب الإختيار)
- 1 وعاء زبدة ذائبة
- 3 أوعية سكر مسحوق
- 3 أوعية فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- حبة تفاح مبشورة
- قشور ليمونة
- 2 بيض



Préparation

1. Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients liquides, ensuite ajouter tous les ingrédients secs.
2. Verser le tout dans un moule à cake beurré et fariné.
3. Enfourner à four moyen pendant 30 mn environ.

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي كل المقادير السائلة، بعد ذلك أضيفي كل المقادير الجافة.
2. أسكبي الكل في مول الكيك مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.
3. إطهيه في فرن متوسط مدة 30 دقيقة تقريبا.

Gâteau à la semoule et au chocolat

حلوى بالدقيق وبالشكلاطة

Ingrédients

- 125 gr de semoule fine
- 125 gr de farine (SIM)
- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de beurre fondu
- 6 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 100 gr de chocolat en poudre

Glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 200 gr de sucre glace
- Pépites de chocolat (ou vermicelle)

المقادير

- 125غ دقيق رطب
- 125غ فرينة (سيم)
- 250غ سكر ناعم
- 250غ زبدة ذائبة
- 6 صفار بيض
- 4 بياض بيض
- 100غ شكلاطة غبرة

الطلاء :

- 2 بياض بيض
- 200غ سكر ناعم
- قطع شكلاطة (أو فتائل)

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger la semoule, la farine et le chocolat. Ajouter les 6 jaunes d'œufs, le sucre et le beurre fondu pour obtenir une pâte.
2. Dans un autre récipient, battre les blancs d'œufs en neige, à l'aide d'une spatule en bois. Les incorporer délicatement à la pâte.
3. Verser le tout dans un moule carré (ou rectangulaire) beurré et fariné. Enfourner à four moyen 200° pendant 25 à 30 mn.
4. Préparer le glaçage : dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre glace.
5. Une fois le gâteau cuit, le laisser refroidir, verser le glaçage et décorer de pépites de chocolat (ou de vermicelle) et laisser sécher.
6. Couper en petits carrés.

كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي الدقيق، الفرينة و الشكلاطة. أضيفي 6 صفار بيض، السكر و الزبدة الذائبة للحصول على عجينة.
2. في وعاء آخر، اخفقي بياض البيض كالثلج، بواسطة ملعقة مسطحة خشبية . أضيفيه برفق إلى العجينة.
3. أسكبي الكل في مول مربع (أو مستطيل) مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة. إطهيها في فرن متوسط °200 مدة 25 إلى 30 دقيقة.
4. حضري الطلاء : في وعاء، اخفقي بياض البيض كالثلج، ضفي السكر الناعم.
5. عند طهي الحلوى، اتركيها تبرد، أسكبي الطلاء و زيني بقطع الشكلاطة (أو الفتائل) و اتركيها تجف.
6. قطعي إلى مربعات صغيرة.



La génoise

الجينواز

Ingrédients

المقادير

Pâte :
- 250 g de farine (SIM)
- 250 g de sucre glace
- 8 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille

Crème au beurre :
- 250 g de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 1 œuf entier
- 1 verre d'eau
- Extrait de vanille

Décoration :
- 200 g d'amandes émondées et grillées

العجينة :
- 250غ فرينة (سيم)
- 250غ سكر مسحوق
- 8 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا

كريمة بالزبدة :
- 250غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 بيض كامل
- 1 كأس ماء
- نكهة الفانيليا

التزيين :
- 200غ لوز منسل و محمّص

Préparation

1. A l'aide du batteur électrique, battre les œufs pendant 15 mn jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
2. Ajouter progressivement la farine et la levure chimique, mélanger délicatement le mélange avec une cuillère en bois.
3. Beurrer le moule, puis étaler le papier tout au tour et faire dépasser légèrement les rebords de sorte que la pâte ne s'abaisse.
4. Verser la pâte et faire cuire pendant 20 mn à 200°.
5. Démouler le gâteau dès la sortie du four et laisser refroidir.
6. Préparer la crème au beurre :
a) Prendre une casserole et sur feu moyen, faire cuire le sucre et l'eau pendant 20 mn.
b) D'un autre coté, battre l'œuf puis y verser le contenu encore chaud tout en remuant jusqu'à refroidissement.
c) Ajouter la margarine coupée en dés, mélanger et ajouter l'extrait de vanille.

Remarque :
Si la crème au beurre n'est pas réussie, ajouter un petit verre d'huile et bien mélanger.

7. Découper la génoise en trois parties horizontales.
8. Etaler la crème au beurre sur chacune d'elles, les superposer, puis la surface et les cotés de la génoise.
9. Décorer la surface et les cotés de la génoise d'amandes effilées.

كيفية التحضير

1. بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي البيض مع السكر لمدة 15 دقيقة حتى يتضاعف حجم الخليط ب 3 مرات.
2. ضعي الفرينة تدريجيا مع الخميرة الكيميائية و اخلطي الكل برفق بواسطة ملعقة خشبية.
3. إدهني المول بالزبدة ثم ضعي على كل محيطه أشرطة من الورق مع إخراجها قليلا عن أطراف المول حتى لا تطفح العجينة.
4. افرغي العجينة و إطهيها في فرن درجة حرارته 200 مدة 20 دقيقة.
5. فور إخراجها من الفرن، إنزعيها من المول و اتركيها تبرد.
6. في حين حضّري الكريمة بالزبدة :

أ — في قدر وعلى نار متوسطة ، إطهي السكر و الماء مدة 20 دقيقة.

ب — من جهة أخرى، أخفقي البيضة ثم اسكبي عليها السائل ساخنا مع الإستمرار في الخلط حتى يبرد.

ج — ضعي المارغرين المقطعة إلى مكعبات، اخلطي و أضيفي نكهة الفانيليا.

ملاحظة : إذا لم تنجحي في تحضير الكريمة، أضيفي كأس صغير من الزيت و استمري في الخلط.

7. قطّعي الجينواز أفقيا إلى ثلاثة أجزاء متساوية.
8. إطلي سطح كل جزء بالكريمة ثم ضعي الأجزاء فوق بعضها و اطلي كذلك سطح و جوانب الجينواز.
9. زيّني السطح و جوانب الجينواز باللوز المنسل.

Cœur au chocolat et aux noisettes!

قلب بالشكلاطة و بالفستق

Ingrédients

Pâte :
6 œufs, 125 gr de farine (SIM), 200 gr de sucre cristallisé, 200 gr de beurre ramolli, 300 gr de chocolat noir, 2 C. à soupe de café

Glaçage :
2 tablettes de chocolat noir, 30 gr de beurre, 2 C. à soupe de café noir, 4 C. à soupe d'eau froide, 100 gr de sucre glace

Décoration :
50 gr de noisettes

Caramel :
1/2 verre d'eau, 1 C. à soupe de vinaigre, 200 gr de sucre cristallisé

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant une pincée de sel.
2. Faire fondre le chocolat à bain-marie, puis ajouter le beurre.
3. Dans un autre récipient, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter la farine et le café, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, puis ajouter le chocolat fondu et bien mélanger le tout. Ajouter le blanc d'œuf battu en neige et mélanger délicatement.
5. Verser le tout dans un moule beurré et fariné et enfourner à four 200° pendant 20 à 25 mn.
6. Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat à bain-marie, puis ajouter le beurre et le café, ensuite le sucre glace et l'eau. Hors du feu, bien mélanger.
7. Préparer le caramel : dans une casserole, sur feu moyen, faire cuire le sucre, l'eau et le vinaigre jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé.
8. Enrober les noisettes de caramel, puis les disposer dans une assiette huilée.
9. Glacer le gâteau et décorer de noisettes.

المقادير

العجينة :
6 بيض ، 125غ فرينة (سيم) ، 200غ سكر مسحوق ، 200غ زبدة طرية ، 300غ شكلاطة سوداء ، 2 ملاعق كبيرة قهوة

الطلاء :
2 علب شكلاطة سوداء ، 30غ زبدة ، 2 ملاعق كبيرة قهوة سائلة ، 4 ملاعق كبيرة ماء بارد ، 100غ سكر ناعم

التزيين :
50غ بندق

كراميل :
1/2 كأس ماء ، 1ملعقة كبيرة خل ، 200غ سكر مسحوق

كيفية التحضير

1. فرقي البياض عن صفار البيض. في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج بإضافة قرصة ملح.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، ثم أضيفي الزبدة.
3. في وعاء آخر، بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي صفار البيض و السكر حتى يبيض الخليط.
4. ضعي الفرينة و القهوة ، أخلطي بواسطة ملعقة خشبية ، ثم أضيفي الشكلاطة الذائبة و اخلطي الكل جيدا . أضيفي بياض البيض المخفق كالثلج و اخلطي برفق.
5. أسكبي الكل في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و اطهيه في فرن 200° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
6. حضري الطلاء : ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، ثم أضيفي الزبدة و القهوة ، بعد ذلك السكر الناعم و الماء. بعيدا عن النار، أخلطي جيدا.
7. حضري الكراميل : في قدر، على نار متوسطة، إطهي السكر، الماء و الخل حتى تتحصلي على كراميل.
8. غلفي البندق بالكراميل، ثم ضعيه في صحن مدهون بالزيت.
9. إطلي الحلوى و زيني بالبندق.



Cake aux fruits confits

كيك بالفواكه المصبّرة



Ingrédients

- 400 gr de farine (SIM)
- 200 gr de sucre cristallisé
- 5 œufs
- 200 gr de beurre ramolli
- 3 C. à soupe de lait tiède
- 2 sachets de levure chimique
- Vanille
- Fruits confits
- Gelée



المقادير

- 400 غ فرينة (سيم)
- 200 غ سكر مسحوق
- 5 بيض
- 200 غ زبدة طرية
- 3 ملاعق كبيرة حليب دافيء
- 2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فواكه مصبّرة
- جيلاتين

Préparation

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien battre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pommade homogène.
2. A l'aide d'une spatule, mélanger les œufs un par un, ajouter le lait, la levure et la farine en deux fois.
3. Ajouter les fruits confits préalablement saupoudrés de farine.
4. Verser le mélange dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner à four 180° pendant 45 mn environ.

كيفية التحضير

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي جيدا الزبدة و السكر حتى تتحصلي على مرهم متجانس.
2. بواسطة ملعقة مسطحة، أخلطي البيض واحدة بواحدة، أضيفي الحليب، الخميرة و الفرينة مرتين.
3. ضعي الفواكه المصبّرة المرشوشة بالفرينة.
4. أسكبي الخليط في مول الكيك مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، و اطهيه في فرن 180° مدة 45 دقيقة تقريبا.

Tarte au café

تارتة بالقهوة



Ingrédients

- 1 C. à café de café
- 5 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1/2 verre de lait tiède
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 sachet de levure chimique
- 2 verres 1/2 de farine (SIM)

Décoration :

- 2 tablettes de chocolat noir
- Noix de coco

Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients au batteur électrique, puis verser le tout dans un moule beurré et fariné et enfourner à four moyen 200°.
2. Préparer le glaçage au chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie.
3. Une fois la tarte cuite, l'étaler de glaçage et saupoudrer de noix de coco.

المقادير

– 1 ملعقة صغيرة قهوة
– 5 بيض
– 1 كاس سكر مسحوق
– 1 كاس زيت
– 1/2 كاس حليب دافئ
– 2 ملاعق كبيرة كاكاو
– 1 كيس خميرة كيميائية
– 2 كاس و 1/2 فرينة (سيم)

التزيين:

– 2 علب شكلاطة سوداء
– جوز الهند

كيفية التحضير

1. أخلطي جيدا كل المقادير بالخلاط الكهربائي، ثم اسكبي الكل في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و اطهيه في فرن متوسط 200°.
2. حضري طلاء الشكلاطة : ذوبي الشكلاطة في حمام مائي.
3. عند طهي التارتة، إطليها بالطلاء و ذري جوز الهند.

Pancake

بان كيك

Ingrédients

- 250 gr de farine(SIM)
- 70 gr de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 2 sachets de levure chimique
- 15 cl de lait
- 7 cl d'huile
- Vanille
- Sel

Décoration :
- Miel ou sucre glaçe

المقادير

– 250 غ فرينة (سيم)
– 70غ سكر مسحوق
– 3 بيض
– 2 كيس خميرة كيميائية
– 15سل حليب
– 7 سل زيت
– فانيليا
– ملح

التزيين :
– عسل أو سكر ناعم

Préparation

1. Dans un récipient, bien mélanger les œufs, le sucre et la vanille.
2. Ajouter l'huile, le lait, la farine et la levure.
3. Laisser reposer pendant 10 à 15 mn.
4. Faire chauffer une poêle à crêpes. Former les pancakes en versant la pâte à 3 mm environ dans des cerceaux à Hamburgers, avec une louche. Laisser cuire le dessus, puis enlever les cerceaux et les retourner sur l'autre face pour bien les faire dorer.
5. Décorer avec du miel ou du sucre glace.

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيدا البيض، السكر و الفانيليا.
2. أضيفي الزيت، الحليب، الفرينة و الخميرة.
3. أتركيه يرتاح مدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. سخني مقلاة الفطائر .شكلي بان كيك بسكب العجينة بحوالي 3 ملم في أطواق خاصة بالهمبورقر، بواسطة غراف. اتركي السطح يطهى، ثم انزعي الأطواق و اقلبيها من الجهة الثانية، لتحميرها جيدا.
5. زيني بالعسل أو السكر الناعم.



Gâteau chocolat marbré

حلوى شكلاطة ماربري

Ingrédients

300 gr de farine (SIM).Vanille , 300 gr de sucre glace ,120 gr de beurre ramolli , 3 œufs , 1 sachet de levure chimique , 100 gr de poudre de cacao , 25 cl de lait , 1 pincée de sel

Sirop (20 mn de cuisson):
1 verre d'eau ,1/2 verre de sucre cristallisé

Crème :
200 gr de crème fraîche , 1 fromage de régime , 6 abricots coupés en dés

Glaçage :
2 tablettes de chocolat noir ,1 tablette de chocolat blanc

Décoration :
Pistaches concassées

Préparation

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien mélanger le beurre et le lait.
2. Tamiser le cacao, la farine, la levure, le sel, la vanille. Ajouter le tout au premier mélange pour obtenir une pâte.
3. La mettre dans deux plats tapissés de papier sulfurisé et enfourner à four 180° pendant 10 à 12 mn.
4. Après cuisson, démouler, découper selon votre choix et laisser de coté.
5. Préparer la crème : battre la crème fraîche et le fromage de régime, ajouter les abricots.
6. Ensuite, imbiber le premier gâteau avec du sirop, l'étaler de crème et recouvrir avec le deuxième gâteau également imbibé de sirop. Etaler les cotés avec la crème restante et saupoudrer de pistaches concassées
7. Sur feu doux, faire fondre le chocolat noir et le verser sur le gâteau. Ensuite, faire fondre le chocolat blanc, puis, à l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas (avant que le chocolat noir ne sèche).
8. A l'aide d'un cure-dent (ou un couteau), tracer des motifs (en étoiles ou en formes de roses).

المقادير

300غ فرينة(سيم) ، فانيليا ، 300غ سكر ناعم ، 120غ زبدة طرية، 3 بيض ، 1 كيس خميرة كيميائية ، 100غ غبرة الكاكاو ، 25 سل حليب ، قرصة ملح

الشاربات (20 دقيقة طهي) :
1 كاس ماء ، 1/2 كاس سكر مسحوق

الكريمة :
200 غ كريمة طازجة ، 1 جبن حمية ، 6 حبات مشمش مقطعة إلى مكعبات

الطلاء :
2 علب شكلاطة سوداء، 1 علبة شكلاطة بيضاء

التزيين :
فستق مكسّر

كيفية التحضير

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي جيدا الزبدة و الحليب.
2. غربلي الكاكاو، الفرينة ، الخميرة، الملح و الفانيليا .ضعي الكل إلى الخليط الأول للحصول على عجينة.
3. ضعيها في صينيتين مفروشتين بورق كبريتي و اطهيها في فرن 180° مدة 10 إلى 12 دقيقة.
4. بعد الطهي، إنزعيها من الصينيتين، قطعيها حسب ذوقك و اتركيها على حدى.
5. حضري الكريمة : أخفقي الكريمة الطازجة و جبن الحمية ، ضعي المشمش.
6. بعد ذلك ، بلّلي الحلوى الأولى بالشاربات ، إطليها بالكريمة و غطيها بالحلوى الثانية المبللة بالشاربات. أطلي الحواف بالكريمة المتبقية و ذري الفستق المكسّر
7. على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة السوداء و اسكبيها على الحلوى ، بعد ذلك، ذوبي الشكلاطة البيضاء، ثم بواسطة ملعقة، ضعي كومات صغيرة (قبل أن تجف الشكلاطة السوداء).
8. بواسطة كوردون (أو سكين)، خطي أشكالا (نجمات أو وريدات).



Les mini-cakes

Ingrédients

125 gr de farine (SIM), 2 œufs, 125 gr de sucre cristallisé, 50 gr de beurre fondu, 1 C. à soupe de confiture d'oranges, 10 Cl de jus d'orange ou de citron, 1 C. à soupe de vanille, Zeste d'1 citron, 1 pincée de sel.

Crème :
80 gr de sucre glace, 3 jaunes d'œufs, 2 C. à soupe de maïzena, 2 Cl de jus d'orange ou de citron, 1 C. à soupe de confiture d'orange, Zeste d'1 citron

Meringue :
2 blancs d'œufs, 15 gr de sucre cristallisé

Décoration :
Gelée, Pistaches concassées

Préparation

1. Dans un récipient, bien mélanger les œufs et le sucre, à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter le zeste de citron, le sel et la vanille. Mélanger, puis ajouter le jus d'orange, la levure, la farine et la confiture.
2. Verser le mélange obtenu (aux 3/4) dans des moules à cake beurrés et farinés, enfourner à four 180° pendant 20 mn.
3. Préparer la crème : dans une casserole, sur feu doux, faire cuire la maïzena, le jus et le zeste de citron, le sucre et la confiture. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une crème épaisse, puis ajouter le beurre et les jaunes d'œufs.
4. Préparer les meringues : dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre et battre jusqu'à obtention d'un mélange ferme.
5. Une fois les cakes cuits, enlever le dessus à l'aide d'un couteau, les fourrer de crème, puis de meringue (à l'aide d'une poche à douille). Ensuite, remettre le dessus et enfourner à four 100° pendant 15 mn.
6. Après cuisson, décorer le dessus des cakes avec de la gelée et des pistaches concassées.

ميني كيك

المقادير

125غ فرينة(سيم)، 2 بيض، 125غ سكر مسحوق 50غ زبدة ذائبة، 1 ملعقة كبيرة مربى البرتقال، 10 سل عصير البرتقال أو الليمون، 1 ملعقة كبيرة فانيليا، قشور حبة ليمون، 1 قرصة ملح

الكريمة :
80 غ سكر ناعم، 3 صفار بيض، 2 ملاعق كبيرة مايزينة، 2 سل عصير البرتقال أو الليمون، 1 ملعقة كبيرة مربى البرتقال، قشور حبة ليمون

المورينغ :
2 بياض بيض، 15غ سكر مسحوق

التزيين :
جيلاتين، فستق مكسر

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيدا البيض و السكر، بواسطة الخلاط الكهربائي. ضعي قشور الليمون، الملح و الفانيليا، أخلطي، ثم أضيفي عصير البرتقال، الخميرة، الفرينة و المربى
2. أسكبي الخليط المتحصل عليه (إلى 3/4) في قوالب الكيك مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة، إطهيها في فرن 180° مدة 20 دقيقة
3. حضري الكريمة : في قدر، على نار هادئة، إطهي المايزينة، عصير و قشور الليمون، السكر و المربى، أخلطي بملعقة خشبية حتى الحصول على كريمة عاقدة، ثم أضيفي الزبدة و صفار البيض
4. حضري المورينغ : في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج، ضعي السكر و أخفقي حتى تتحصلي على خليط متماسك
5. عند طهي الكيكات، إنزعي السطح بواسطة سكين، إحشيها بالكريمة، ثم بالمورينغ (بواسطة لابوش أدوي). بعد ذلك، أرجعي السطح و اطهيها في فرن 100° مدة 15 دقيقة
6. بعد الطهي، زيني سطح الكيكات بالجيلاتين و الفستق



Gâteau au chocolat

Cakes et Gâteaux



Ingrédients

- 80 gr de farine (SIM)
- 150 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre cristallisé
- 40 gr de chocolat en poudre
- 50 gr de chocolat noir
- 3 œufs
- 100 gr d'amandes entières
- 40 gr pastilles chocolatées

Décoration :

- Pistaches concassées

Préparation

1. Faire fondre le chocolat et le beurre sur feu doux.
2. Dans un récipient, bien mélanger le sucre et les œufs. Ensuite, à l'aide d'une cuillère en bois, mélanger le chocolat noir et le chocolat en poudre, le beurre et la farine.
3. Ensuite, ajouter les amandes entières et les pastilles, verser le tout dans un moule rond beurré et fariné, enfourner à four 180° pendant 25 mn , décorer le dessus de pistaches concassées.

حلوى بالشكلاطة

المقادير

– 80غ فرينة (سيم)
– 150غ زبدة طرية
– 200غ سكر مسحوق
– 40غ شكلاطة غبرة
– 50غ شكلاطة سوداء
– 3 بيض
– 100غ لوز كامل
– 40 غ حبيبات الشكلاطة

التزيين :

– فستق مكسر

كيفية التحضير

1. ذوبي الشكلاطة و الزبدة على نار هادئة.
2. في وعاء، أخلطي جيدا السكر و البيض. بعد ذلك، بواسطة ملعقة خشبية، أخلطي الشكلاطة السوداء و الشكلاطة غبرة، الزبدة و الفرينة.
3. بعد ذلك، ضعي اللوز الكامل و الحبيبات، أسكبي الكل في مول دائري مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، إطهيها في فرن 180° مدة 25 دقيقة. زيني السطح بالفستق المكسر.

Moëlleux au chocolat

Ingrédients

- 5 œufs (séparer les blancs des jaunes)
- 20 gr de farine (SIM)
- 20 gr de maïzena
- 100 gr de chocolat noir
- 50 gr de beurre ramolli
- 1 pincée de sel
- 150 gr de sucre cristallisé (130 gr pour les jaunes d'œufs et 20 gr pour les blancs d'œufs)

Décoration :
- Sucre glace

Préparation

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2. Dans un récipient, battre les jaunes d'œufs et 130 gr de sucre. Ajouter le chocolat fondu, puis la farine et la maïzena.
3. Dans un autre récipient, battre les blancs d'œufs en neige avec 20 gr de sucre, les incorporer au premier mélange, à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Verser le tout dans un moule en porcelaine blanc, beurré et fariné.
5. Enfourner à four moyen pendant 30 à 40 mn.
6. Une fois le gâteau cuit et refroidi, le décorer avec du sucre glace.

رطب بالشكلاطة

المقادير

– 5 بيض (فرّقي البياض عن الصفار)
– 20 غ فرينة (سيم)
– 20 غ مايزينة
– 100غ شكلاطة سوداء
– 50غ زبدة طرية
– 1 قرصة ملح
– 150غ سكر مسحوق (130 غ لصفار البيض و20 غ للبياض)

التزيين :
– سكر ناعم

كيفية التحضير

1. ذوبي الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي.
2. في وعاء، أخفقي صفار البيض و 130 غ سكر، أضيفي الشكلاطة الذائبة، ثم الفرينة و المايزينة.
3. في وعاء آخر، أخفقي بياض البيض مع 20 غ سكر، أضيفيها للخليط الأول، بواسطة ملعقة خشبية.
4. أسكبي الكل في مول خزفي أبيض مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.
5. إطهيه في فرن متوسط مدة 30 إلى 40 دقيقة.
6. عندما تطهى الحلوى و تبرد، زيّنيها بالسكر الناعم.



Cake à la semoule

كيك بالدقيق

Cakes et Gâteaux

Ingrédients

- 250 gr de semoule (SIM)(1 verre 1/2)
- 1 verre de noix de coco
- 1 verre de sucre glace
- 1/2 verre d'huile
- 4 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- Cerises confites

Décoration :

- Gelée ou confiture d'abricots
- Noix de coco

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger la semoule et la noix de coco. Ajouter l'huile, les œufs, le sucre et la levure. Bien mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. La verser dans un moule beurré, disposer les cerises confites sur le cake, puis enfourner à four moyen 200° pendant 30 à 35 mn.
3. Après cuisson, retirer du four, laisser refroidir, puis napper le cake de gelée (ou de confiture) et saupoudrer de noix de coco.

المقادير

- 250غ دقيق (سيم) (1 كاس و1/2)
- 1 كاس جوز الهند
- 1 كاس سكر ناعم
- 1/2 كاس زيت
- 4 بيض كامل
- 1 كيس خميرة كيميائية
- كرز مصبّر

التزيين :

- جيلاتين أو مربى المشمش
- جوز الهند

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي الدقيق و جوز الهند . أضيفي الزيت، البيض، السكر و الخميرة . أخلطي جيدا بالخلاط الكهربائي حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
2. أسكبيها في مول مدهون بالزبدة، ضعي الكرز المصبّر على الكيك، ثم اطهيه في فرن متوسط 200° مدة 30 إلى 35 دقيقة.
3. بعد الطهي، إنزعي من الفرن، أتركيه يبرد، ثم افرشي الكيك بالجيلاتين (أو المربى) و ذري جوز الهند.



Madeleines

مادلين



Ingrédients

- 4 œufs
- 300 gr de farine (SIM)
- 200 gr de sucre cristallisé
- 1 sachet de levure chimique
- 40 de beurre fondu
- Zeste d'1 citron
- 4 C. à soupe de lait

المقادير

- 4 بيض
- 300غ فرينة (سيم)
- 200غ سكر مسحوق
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 40غ زبدة ذائبة
- قشور حبة ليمون
- 4 ملاعق كبيرة حليب

Préparation

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien mélanger le lait, les œufs, le sucre et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une crème mousseuse.
2. Ajouter le beurre fondu, puis la farine et la levure.
3. Verser le mélange obtenu dans des moules à madeleine au (3/4) beurrés et farinés. Enfourner à four 180° pendant 25 à 30 mn environ.

Remarque : vous pouvez utiliser des caissettes à la place des moules à madeleine.

كيفية التحضير

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي جيدا الحليب، البيض، السكر و قشور الليمون حتى تتحصلي على كريمة رغوية.
2. أضيفي الزبدة الذائبة، ثم الفرينة و الخميرة.
3. أسكبي الخليط المتحصل عليه في قوالب المادلين إلى (3/4) مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة .إطهيها في فرن 180° مدة 25 إلى 30 دقيقة تقريبا.

ملاحظة : يمكنك استعمال حاويات عوض قوالب المادلين.

Gâteau à l'orange

حلوى بالبرتقال



Ingrédients

- 2 oranges
- 125 gr de beurre ramolli
- 225 gr de farine (SIM)
- 45 gr de noix de coco
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 250 gr de sucre cristallisé
- Peau de 2 oranges coupées en lamelles cuites dans un sirop (1/2 verre de sucre+1/2 verre d'eau)

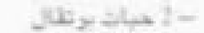


Sirop (20 mn de cuisson):
- 20 cl de jus d'orange
- 100 gr de sucre cristallisé

Préparation

1. Dans une casserole, faire cuire 2 oranges dans 1/2 litre d'eau pendant 25 à 30 mn.
2. Couper les oranges en petits dés, puis les passer au mixer pour obtenir une purée. Ajouter le sucre et mixer une deuxième fois.
3. Mettre le tout dans un récipient, ajouter le beurre et bien battre, à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter les œufs, mélanger encore, puis ajouter la farine, la levure et la noix de coco.
4. Verser le mélange obtenu dans un moule rond beurré et fariné et enfourner à four moyen 200° pendant 30 mn.
5. Une fois le gâteau cuit, le démouler, l'arroser de sirop, puis le décorer de lamelles d'oranges.

المقادير



– 2 حبات برتقال
– 125 غ زبدة طرية
– 225 غ فرينة (سيم)
– 45 غ جوز الهند
– 2 بيض
– 1 كيس خميرة كيميائية
– 250 غ سكر مسحوق
– قشور 2 حبات برتقال مقطعة إلى أشرطة مطهية في الشاربات (1/2 كاس سكر + 1/2 كاس ماء)

الشاربات (20 دقيقة طهي)
– 20 سل عصير البرتقال
– 100 غ سكر مسحوق

كيفية التحضير

1. في قدر، إطهي 2 حبات برتقال في 1/2 لتر من الماء مدة 25 إلى 30 دقيقة.
2. قطّعي البرتقالتين إلى مكعبات صغيرة، ثم مرريها في الطاحونة الكهربائية للحصول على عصيدة . أضيفي السكر و ارحي مرة ثانية.
3. ضعي الكل في وعاء، أضيفي الزبدة و اخفقي جيدا، بواسطة الخلاط الكهربائي .ضفي البيض، أخلطي كذلك، ثم أضيفي الفرينة، الخميرة و جوز الهند.
4. أسكبي الخليط المتحصل عليه في مول دائري مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و اطهيه في فرن متوسط 200° مدة 30 دقيقة.
5. عند طهي الحلوى، إنزعيها من المول، إسقيها بالشاربات، ثم زينيها بشرائح البرتقال.

Mouscoutchou au chocolat

موسكوتشو بالشكلاطة



Ingrédients

- 5 œufs + 1 blanc d'œuf
- 2 sachets de levure chimique
- Vanille
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre de lait
- 1 verre d'huile
- 3 verres de farine (SIM)

Glaçage :

- 50 gr de beurre
- 2 C. à soupe de cacao
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 3 C. à soupe d'eau
- 1 jaune d'œuf

Décoration :

- Quelques noix



المقادير

- 5 بيض + 1 بياض بيض
- 2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 1 كأس سكر مسحوق
- 1 كأس حليب
- 1 كأس زيت
- 3 كؤوس فرينة (سيم)

الطلاء :

- 50 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 1 صفار بيض

التزيين :

- بضع حبات جوز

Préparation

1. Battre les œufs, le sucre et le blanc d'œuf. Ajouter la vanille, le lait et l'huile, puis la levure et la farine. Verser le mélange obtenu dans un moule beurré et fariné, puis enfourner à four 180° pendant 30 mn.
2. Préparer le glaçage : dans une casserole, sur feu très doux, faire fondre le beurre, ajouter le cacao, le sucre et l'eau. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange fonde.
3. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger.
4. Glacer le gâteau et décorer avec des noix (ou autre fruit sec selon votre choix).

كيفية التحضير

1. أخفقي البيض، السكر و بياض البيض .ضفي الفانيليا، الحليب و الزيت، ثم الخميرة و الفرينة .أسكبي الخليط المتحصل عليه في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، ثم اطهيه في فرن 180° مدة 30 دقيقة.
2. حضّري الطلاء : في قدر، على نار جد هادئة، ذوبي الزبدة، ضفي الكاكاو، السكر و الماء .أخلطي بملعقة خشبية حتى يذوب الخليط.
3. بعيدا عن النار، ضفي صفار البيض و اخلطي جيدا .
4. إطلي الحلوى و زيّني بالجوز (أو نوع آخر من الفواكه الجافة حسب ذوقك).

Gâteau à la mangue

Cakes et Gâteaux

Ingrédients

Pour 2 biscuits :
250 gr de farine (SIM), 250 gr de sucre glace, 2 œufs, 150 gr de beurre fondu, 1 sachet de levure chimique, 50 gr d'amandes moulues, 50 gr de noix de coco, 1 pincée de sel, 1/2 litre de lait

Crème :
200 gr de beurre, 200 gr de sucre cristallisé, 6 jaunes d'œufs, 300 gr de purée de mangue

Décoration :
100 gr de noix de coco, 2 mangues coupées en tranches, Confiture (ou gelée)

Sirop (25 mn de cuisson) :
2 verres de sucre cristallisé, 2 verres d'eau

Préparation

1. A l'aide d'un batteur électrique, bien mélanger les œufs, le lait et le beurre fondu.
2. Dans un récipient, mélanger la farine, les amandes, la noix de coco, la levure, le sucre et le sel.
3. Verser les deux mélanges dans un récipient, bien mélanger, puis verser le tout dans deux plats à biscuit en feuille beurrés (ou tapissés d'un papier sulfurisé). Enfourner à four moyen 180° à 200° pendant 10 à 15 mn.
4. Après cuisson, laisser refroidir puis couper suivant la forme d'un moule à cake tapissé d'un film alimentaire.
5. Préparer la crème :
• Dans une casserole, sur feu moyen, faire fondre le beurre, puis ajouter la moitié du sucre en remuant, porter à ébullition, puis ajouter la mangue.
• Dans un récipient, battre les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre restant, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
6. Verser ce mélange dans une casserole, mélanger vivement, ensuite, hors du feu, mélanger encore et verser la crème obtenue dans un récipient et laisser refroidir.
7. Dans le moule à cake, alterner : une couche de biscuit imbibée de sirop à l'aide d'un pinceau, puis une couche de crème à la mangue, puis recouvrir avec une autre couche de biscuit imbibée de sirop, puis une autre couche de crème à la mangue et finir avec une troisième couche de biscuit imbibée de sirop. Recouvrir avec un film alimentaire et mettre au réfrigérateur.
8. Ensuite, démouler le gâteau, étaler tous les cotés de confiture à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer de noix de coco.
9. Etaler une couche de confiture sur le dessus du gâteau et décorer avec des tranches de mangue.

حلوى بالمانجو

المقادير

لـ 2 بيسكوي:
250 غ فرينة (سيم)، 250 غ سكر ناعم، 2 بيض، 150 غ زبدة ذائبة، 1 كيس خميرة كيميائية، 50 غ لوز مرحي، 50 غ جوز الهند، قرصة ملح، 1/2 لتر حليب

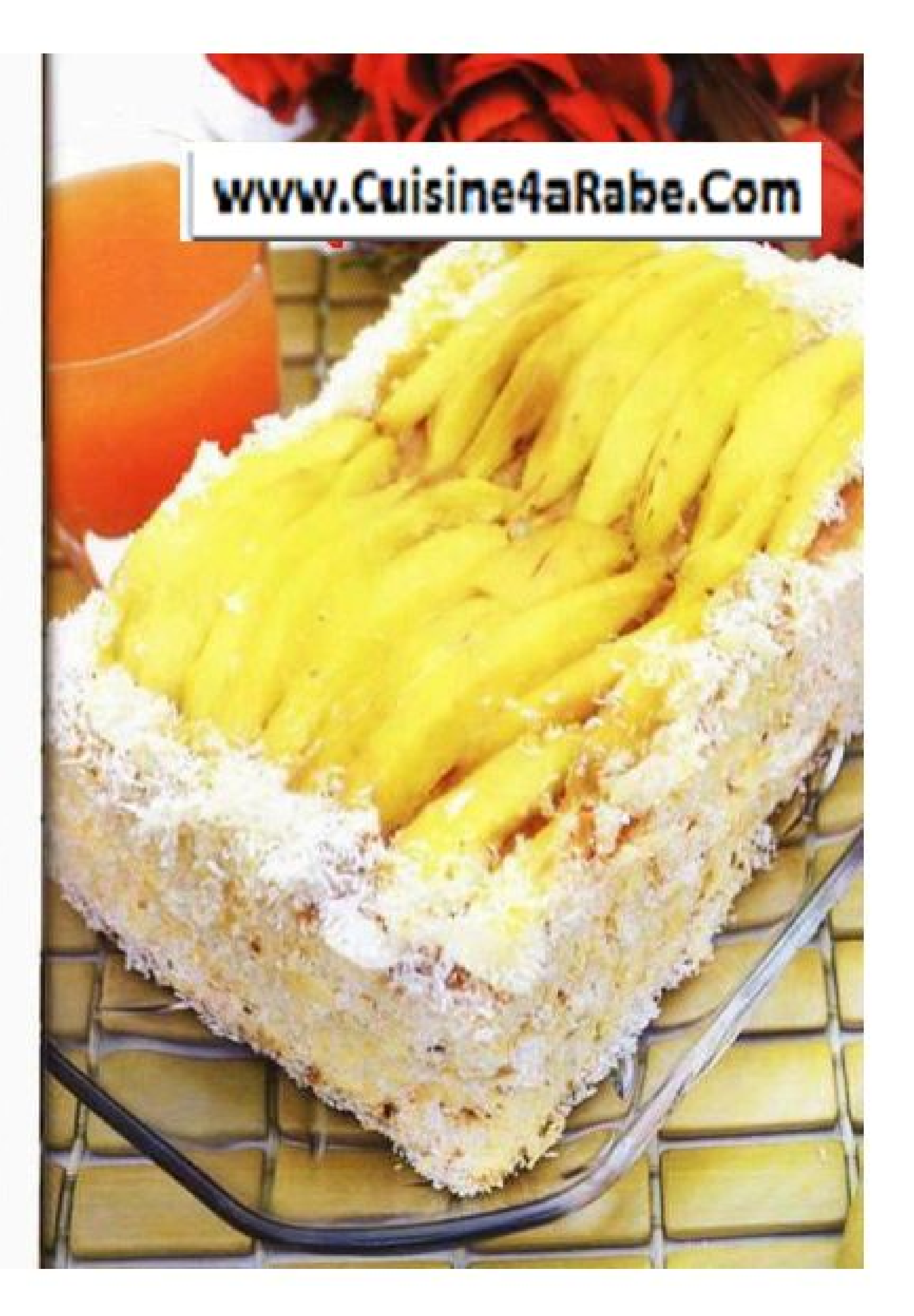
الكريمة:
200 غ زبدة، 200 غ سكر مسحوق، 6 صفار بيض، 300 غ عصيدة المانجو

التزيين:
100 غ جوز الهند، 2 حبات مانجو مقطعة إلى شرائح، مربى (أو جيلا تين)

الشاربات (25 دقيقة للطهي):
2 كأس سكر مسحوق، 2 كأس ماء

كيفية التحضير

1. بواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي جيدا البيض، الحليب و الزبدة الذائبة.
2. في وعاء، أخلطي الفرينة، اللوز، جوز الهند، الخميرة الكيميائية، السكر و الملح.
3. أسكبي الخليطين في وعاء، أخلطي جيدا، ثم اسكبي الكل في صينيتين مفروشتين بورق مدهون بالزبدة (أو مفروشتين بورق كبريتي). إطهيها في فرن متوسط 180° إلى 200° مدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم قطعي حسب شكل مول الكيك مفروش بورق غذائي.
5. حضري الكريمة:
• في قدر، على نار متوسطة، ذوبي الزبدة، ثم أضيفي نصف كمية السكر مع التحريك، غليه، ثم ضفي المانجو.
• في وعاء، أخفقي صفار البيض مع نصف السكر المتبقي، حتى يصبح رغوي.
6. أسكبي هذا الخليط في قدر، أخلطي بسرعة، بعد ذلك، بعيدا عن النار، أخلطي كذلك و اسكبي الكريمة المتحصل عليها في وعاء و اتركيها تبرد.
7. في مول الكيك، رتبي: طبقة من البسكوي المبلل بالشاربات بواسطة ريشة، ثم طبقة من كريمة المانجو، ثم غطي بطبقة أخرى من البسكوي المبلل بالشاربات، ثم طبقة أخرى من كريمة المانجو و أنهي بطبقة ثالثة من البسكوي المبلل بالشاربات. غطي بورق غذائي و ضعيه في الثلاجة.
8. بعد ذلك، إنزعي الحلوى من المول، إطلي كل الجوانب بالمربى بواسطة ريشة، ثم ذري جوز الهند.
9. إطلي طبقة من المربى على سطح الحلوى و زيني بشرائح المانجو.



Mouscoutchou



Ingrédients

- 4 œufs
- 200 gr de sucre cristallisé (1 verre ordinaire)
- 250 gr de farine (SIM) (2 verre 1/2 ordinaire)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre d'huile
- Vanille



Préparation

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien battre les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'il double de volume.
2. Ajouter l'huile et la vanille, puis la levure et la farine, mélanger à l'aide d'un batteur électrique.
3. Verser le mélange dans un moule beurré et fariné et enfourner à four moyen 180° pendant 35 mn environ.
4. Une fois le gâteau cuit, le démouler, puis le saupoudrer de sucre glace.

موسكوتشو

المقادير

– 4 بيض
– 200غ سكر مسحوق (1 كاس عادي)
– 250غ فرينة (سيم) (2 كاس و 1/2 عادي)
– 1 كيس خميرة كيميائية
– 1 كاس زيت
– فانيليا

كيفية التحضير

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي جيدا البيض و السكر حتى يتضاعف حجمه.
2. أضيفي الزيت و الفانيليا، ثم الخميرة و الفرينة، أخلطي بواسطة الخلاط الكهربائي.
3. أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و اطهيه في فرن متوسط 180° مدة 35 دقيقة تقريبا.
4. عند طهي الحلوى، إنزعيها من المول و ذري السكر الناعم.

Tarte marbrée



Ingrédients

- 500 gr de farine (SIM)
- 8 œufs
- 500 gr de sucre glace
- 400 gr de beurre ramolli
- 2 sachets de levure chimique
- Vanille
- 2 C. à soupe de chocolat en poudre
- Zeste d'orange
- 15 cl de jus de citron

Préparation

1. Dans un récipient, bien mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis ajouter la vanille et le jus d'orange.
2. Ajouter la farine tamisée et la levure pour obtenir une pâte.
3. La partager en 2, colorer une moitié de pâte en ajoutant du chocolat en poudre.
4. Beurrer et fariner un moule, puis alterner des petits tas de pâte blanche et chocolatée, à l'aide d'une cuillère, jusqu'à épuisement des deux pâtes.
5. Ensuite, tracer des traits entrecroisés sur la surface, avec la pointe d'un couteau.
6. Enfourner à four 200° pendant 25 à 30 mn.

تارتة ماربري

المقادير

– 500 غ فرينة (سيم)
– 8 بيض
– 500 غ سكر ناعم
– 400 غ زبدة طرية
– 2 كيس خميرة كيميائية
– فانيليا
– 2 ملاعق كبيرة شكلاطة غبرة
– قشور البرتقال
– 15سل عصير الليمون

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيدا الزبدة و السكر . أضيفي البيض واحدة بواحدة، ثم ضعي الفانيليا و عصير البرتقال.
2. أضيفي الفرينة المغربلة و الخميرة للحصول على عجينة.
3. قسميها إلى 2 ، لوني نصف العجينة بإضافة الشكلاطة غبرة.
4. إدهني المول بالزبدة و رشيه بالفرينة، ثم ضعي كومات صغيرة بالتناوب بالعجينة البيضاء و عجينة الشكلاطة بواسطة ملعقة، حتى نهاية العجينتين.
5. بعد ذلك، خطي خطوطا متقاطعة على السطح بحافة السكين.
6. إطهيها في فرن 200° مدة 25 إلى 30 دقيقة.

Gâteau à la carotte

Ingrédients

1/2 kg de carottes râpées et pressées , 250 gr de farine (SIM) , 250 gr de sucre cristallisé , 4 œufs , 60 gr d'amandes concassées , 1/2 C. à café de cannelle , 1 pincée de gingembre , 1 sachet de levure chimique 1 C. à café de bicarbonate de soude 20 cl d'huile , Noix de muscade , Sel

Crème à l'orange :

75 gr de sucre cristallisé , 4 jaunes d'œufs , 40 gr de maïzena , 1/2 litre de jus d'orange

Sirop (25 mn de cuisson) :

1 verre de sucre cristallisé , 1 verre1/2 de jus d'orange

Décoration :

250 gr de fondant , 2 C. à soupe de gelée , 1 tablette de chocolat noir ,100 gr d'amandes concassées et grillées

Préparation

1. Dans un récipient, bien mélanger les œufs et le sucre, ajouter les carottes râpées et l'huile.
2. Dans un autre récipient, bien mélanger la farine, les amandes, le sel, la levure, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle et la noix de muscade. Ajouter le tout au premier mélange.
3. Partager la préparation obtenue en deux parties, les verser dans deux plats tapissés de papier sulfurisé, puis enfourner à four 200° pendant 20 à 25 mn.
4. Après cuisson, découper les gâteaux en cinq tranches, à l'aide d'un moule rond concave de 20 cm de diamètre. Laisser de coté.
5. Préparer la crème à l'orange : dans une casserole, mettre le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la maïzena, bien mélanger. Ajouter le jus d'orange et bien mélanger. Mettre le tout sur feu moyen et mélanger jusqu'à obtention d'une crème.
6. Imbiber les cinq tranches rondes de sirop (préparé), puis étaler une couche de crème entre chaque tranche pour former une tarte.
7. D'autre part, faire fondre le fondant à bain-marie, lui ajouter un peu de gelée et étaler toute la surface du gâteau avec ce mélange. Tracer des traits avec le chocolat fondu et, à l'aide d'un couteau, dessiner des arêtes de poisson. Recouvrir les côtés avec des amandes effilées.

Remarque : Vous pouvez également étaler le gâteau de chocolat fondu et décorer avec du fondant.

حلوى بالجزر

المقادير

1/2 كلغ جزر مبشور و معصور ، 250غ فرينة (سيم) ، 250غ سكر مسحوق ، 4 بيض ، 60غ لوز مكسر ، 1/2 ملعقة صغيرة قرفة ، قرصة سكنجبير ، 1 كيس خميرة كيميائية ، 1ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا ، 20 سل زيت ، جوزة الطيب ، ملح

كريمة البرتقال :

75غ سكر مسحوق ، 4 صفار بيض، 40 غ مايزينة ، 1/2 لتر عصير البرتقال

شاربات (25 دقيقة طهي):

1 كأس سكر مسحوق ، 1 كأس و 1/2 عصير البرتقال

التزيين :

250 غ فوندون ، 2 ملاعق كبيرة جيلاتين ، 1 علبة شكلاطة سوداء ، 100غ لوز مكسر و محمص

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيدا البيض و السكر، ضعي الجزر المبشور و الزيت.
2. في وعاء آخر، أخلطي جيدا الفرينة، اللوز، الملح، الخميرة، بيكاربونات الصودا، السكنجبير، القرفة و جوزة الطيب .ضعي الكل إلى الخليط الأول.
3. قسمي التحضير المتحصل عليه إلى قسمين، أسكبيه في صينيتين مفروشتين بالورق الكبريتي، ثم اطهيها في فرن 200° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
4. بعد الطهي، قطعي الحلوى إلى 5 شرائح، بواسطة مول دائري مقعر قطره 20 سم .أتركيها على حدى.
5. حضري كريمة البرتقال : في قدر، ضعي السكر و صفار البيض، أضيفي المايزينة، أخلطي جيدا ، أضيفي عصير البرتقال و اخلطي جيدا .ضعي الكل على نار متوسطة و اخلطي حتى تتحصلي على كريمة .
6. بللي الشرائح الخمسة الدائرية بالشاربات (المحضرة) . ثم اطلي طبقة من الكريمة بين كل شريحة لتشكيل تارتة.
7. من جهة أخرى، ذوبي الفوندون في حمام مائي، ضعي له قليل من الجيلاتين و أطلي كل سطح الحلوى بهذا الخليط .خطي خطوطا بالشكلاطة الذائبة، بواسطة سكين، إرسمي شوك السمك. غطي الحواف باللوز المنسل

ملاحظة:

بإمكانك طلي الحلوى بالشكلاطة الذائبة و تزيينها بالفوندون.





Sommaire

حلوى بالجزر - 2 - Gâteau à la carotte
تارتة ماربري - 4 - Tarte marbrée
موسكوتشو - 6 - Mouscoutchou
حلوى بالمانجو - 8 - Gâteau à la mangue
موسكوتشو بالشكلاطة - 10 - Mouscoutchou au chocolat
حلوى البرتقال - 12 - Cake à l'orange
مادلين - 14 - Madeleines
كيك بالدقيق - 16 - Cake à la semoule
رطب بالشكلاطة - 18 - Moëlleux au chocolat
حلوى بالشكلاطة - 20 - Gâteau au chocolat
ميني كيك - 22 - Les mini-cakes
حلوى شكلاطة ماربري - 24 - Gâteau chocolat marbré
بان كيك - 26 - Pancake
تارتة بالقهوة - 28 - Tarte au café
كيك بالفواكه المصبرة - 30 - Cake aux fruits confits
قلب بالشكلاطة و الفستق - 32 - Cœur au chocolat et aux noisettes
الجينواز - 34 - La génoise
حلوى بالدقيق و الشكلاطة - 36 - Gâteau à la semoule et au chocolat
كيك بالياغورت - 38 - Cake au yaourt



